

때문에 일교차가 커야 합니다.

두 번째, 비가 적어야 합니다.

비가 많이 오거나 하면 과육에
수분이 많이 들어서 당도가 떨어지죠.

당도가 떨어지면 당 성분이
적기 때문에 발효도 덜 되고

발효가 덜 되면
알코올 도수도 낮아집니다.

또 땅이 비옥하면 안 됩니다.

척박해야 합니다.

이유는 땅속의 수분이
적어야 하기 때문입니다.

수분이 많으면 과육에 수분이 많아
역시 당분이 떨어집니다.

결국 사질토, 자갈밭 이런 곳이
와인이 잘 자라는 땅인 것이죠.

이러한 대표적인 곳이 어디냐

바로 남프랑스, 이탈리아
그리고 스페인입니다.

기후로는 뜨겁지만 건조한 기후

토질로는 점토질이 아닌
사질토나 모래나 자갈인 곳

그래서 지금의 프랑스,
이탈리아, 스페인이

가장 많은 와인을 생산하고 있죠.

하지만 로마는 멸망합니다.

그리고 이 광활한 포도밭을
운영하게 된 곳이 바로 수도원입니다.

이 수도원을 운영하기 위해서는
당연히 현금도 필요했겠지만

수도사 스스로 일을 하는
문화를 만듭니다.

바로 이탈리아의 베네딕트란 인물이
제창한 것인데요.

무엇이냐!

'일하면서 기도하라'는
것이었습니다.

이를 통해 수도원은
와인, 맥주, 치즈, 숙박업까지도

알아서 진행합니다.

그리고 미사 때는 와인을 쓰죠.

전 세계에서 가장 유명한
샴페인 중 하나인 돔페리뇽도

수도사 피에르 페리뇽이 만든 것입니다.

때문에 로마제국 역사에서는
맥주는 굉장히 무시당했던 술이죠.

제가 지난 시간에도 말씀드렸지만

로마 역사학자 타키투스의
말을 빌리자면

'게르만인은 음료 중에서
보리나 밀로 만든

포도주와 비슷하고 품위가 떨어지는
액체를 마시는 사람들이 있다'라고

맥주 비하를 할 정도였습니다.

그런데 유럽 역사의 중심이
남유럽에서 북유럽으로 가게 됩니다.

바로 북프랑스나 영국, 독일이죠.

이곳은 포도보다도 보리, 밀, 사과 등을
재배하기 좋은 기후조건이었습니다.

참고로 아일랜드 같은 경우에는
포도를 재배할 확률이 전혀 안 되니

아예 맥주를 성찬식에도 썼다고 합니다.

또 맥주가 발달하게 된
이유는 뭐냐 하면

그냥 물을 먹으면 위생상
여러 가지 문제가 있었죠.

그런데 맥주는 끓여서 만듭니다.

평균 작용을 하다 보니
안심하고 마실 수 있는 음료였죠.

이러다 보니 자연스럽게 유럽 전역에
맥주가 생활화된 것입니다.

이러던 중 수도원에서도
맥주를 빚게 됩니다.

그 이유는 기독교에서
사순절이라는 고난 주가 있는데요.

이때는 수도사들이 하루에 한 끼만
먹어야 하며 또 일도 해야 했죠.

영양이 너무 부족하게 된 것입니다.

그래서 수도원에서
맥주를 마시고 싶은데

사순절에 마셔도 되는지
되게 궁금하고

걱정이 됐던 것이었습니다.

뭔가 양심에 찔렸던 것 같아요.

그래서 로마 교황청에
맥주를 보내게 됩니다.

당시에 수도원에서 만든
로마 교황청으로 보내진 맥주는

도착하는데 수십 일이 걸립니다.

그러다 보니 맛이 변했고
그 맥주를 마시던 교황은

“이렇게 맛있는 것을 마신다니
오히려 기특하네” 그러면서

수도원에게 맥주를 마실 수 있게
허락을 하죠.

그리고 순례자들에게도 이 맥주를
마실 수 있게 허락을 합니다.

자, 그러면 지금도 유럽의 수도원에서는
맥주를 빚고 있을까요?

네, 빚고 있습니다.

대표적인 것이 바로
'트라피스트 맥주'입니다.

우리나라에도 정식 수입되고 있죠.

트라피스트는 벨기에를 중심으로
네덜란드, 오스트리아 등에 있는

성 베네딕트 말씀드렸죠?
일하면서 기도하라.

이 중에서도 시도회라는 분파인데요.

유일하게 수도원의 옛 방식으로
맥주를 만들고 있습니다.

일반적으로 기존에 우리가 먹는
맥주보다 알코올 도수가 좀 높고

색이 진한 것들이 많고요.

나올 정도로 귀한 재료입니다.

일부러 외부 인력도 쓰지 않습니다.

농약을 쓰지 않은
좋은 소나무를 찾아야 하며

그리고 그것을 아는 사람은

빛는 이 자신과 전수자 조의주 씨
정도라고 말씀하시더라고요.

이렇게 힘들게 채취한
솔잎과 송자를 물에 불리면

송홧가루가 뜨게 되고

그것을 채취하며 말리는
과정을 거치게 됩니다.

여기에 송화와 솔잎,
산수유, 오미자를 넣어

송화 죽을 끓여 1차 발효를 하고요.

이후 찹쌀과 멥쌀을 넣어주며

최종적으로 4번의 발효를 거치면
청주가 완성됩니다.

이렇게 완성된 청주를 증류한 후에

다시 한 번 송화, 솔잎,
산수유, 오미자를 넣고

1년~3년 정도 숙성을 시키면
송화백일주란 술이 완성이 되죠.

색은 송홧가루가 주는 황금색,
향은 솔잎이 주는 청아함

목 넘김은 알코올 도수 38도라는
묵직함이 살아있는 느낌이죠.

그렇다면 불교의 색을 띠고 있는 술은
뭐가 있을까요?

정화의 의미를 가진 연꽃이나
연잎을 넣은 연엽주

그리고 백련막걸리,
백련맑은술 등이 있습니다.

또한 유명한 술이 하나 있죠.

한산소곡주입니다.

여기서 한산소곡주의 이 '소'가
'실 소(素)'인데

이것이 불교의 소선문화에서

왔다는 주장도 있습니다.

결국 우리의 생활 속에는 이렇게
종교와 연관된 술이 많다는 것이죠.

네, 오늘은 종교와 연관된 술

한국에서 가장 오랫동안
종교적 위치를 가지고 있었던

불교에 관련된 술을
소개하도록 하겠습니다.

먼저 송화백일주

송화를 넣어 술잎을 넣고
오미자, 산수유를 넣어서

100일 이상 숙성시킨 후에
거기에 다시 증류한

우리나라 유일한 스님이 빚는 술입니다.

황금빛이 돌면서 은은한
송화 빛과 송화 맛과 향이

정말 코끝을 자극하는
굉장히 귀한 술입니다.

1년에 겨우 2천병,
하루에 10병도 나오지 않는

굉장히 소량만 나오고 있으니

꼭 한번 기회 되시면

이 송화백일주 맛을 한번
보시길 기대하겠습니다.

자, 좀 더 욕심을 부려봐서요, 오늘

한 종류를 더 소개하도록 하겠습니다.

사찰의 곡차 문화를 이어받았다는
백련막걸리입니다.

연꽃은 주변을 정화시키는 역할을 하죠.

그래서 불교에서 굉장히
중요하게 생각하는데요.

이 막걸리에 연잎을 넣어서
나도 정화하고

주변을 정화하자는 의미에서
연잎을 넣으셨습니다.

충남 당진에 있는
신평 양조장에서 만드는데

굉장히 여름에 가면

연잎 받이 짝 펼쳐져 있고요.

다양한 체험과 막걸리
그리고 멋진 풍광과

그리고 역사가 있는 곳이니
꼭 한번 방문해 보시면 좋을 듯합니다.

우리는 늘 유럽의 와인이나 맥주는
수도원에서 빚어지고

유구한 역사를 가지고 있다고
말을 합니다.

하지만 알고 보면 우리의 사찰에서도

유구한 역사를 갖고
술을 빚었던 것이죠.

결국 그들에게 수도원의 와인이 있다면

우리 사찰에는 곡차가 있었던 것입니다.

하지만 사람들은 수도원에서
와인이나 맥주가 빚어진 것은 알지만

사찰에서 곡차라는 술이
빚어진 것은 모릅니다.

남의 것은 잘 알고 정작 우리 것은
잘 모르는 상황이란 것이죠.

이렇게 우리나라가
잘 살게 되어서도

문화 사대주의는 계속
가지고 있는 듯합니다.

이 강의를 계기로 조금씩
우리 술 문화를 두드려볼 수 있다면

더없이 의미 있는 시간이 되지 않을까
그리 생각해 봅니다.